

přemýšlejte o procesu!

WP Kemper



PANE INTERNATIONAL

jedna linka pro všechno

WP BAKERYGROUP

PANE INTERNATIONAL V DETAILU



VÝHODY

- Šetrné dělení těsta pro lepší strukturu
- Optimální vykulování
- Rozšiřitelnost
- Velká rozmanitost produktů
- Přesná hmotnost klonků díky ACCURATORu 2.0

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Bagetová stanice Paposeco
- Modul pro dlouhé vyvalování
- Modul pro kroucení a zavírání
- Modul pro krájení a svinování
- Modul pro ražení
- Modul pro krájení
- Modul pro osazování
- Vzdálený přístup KEMPER KEY
- Překlapěč díží
- Překlapěč přepravků, nádob

PŘIDANÁ HODNOTA - PANE INTERNATIONAL

Pro zpracování těst s delší dobou odpočinku a vysokou výtěžností těsta jsme vyvinuli linku **PANE INTERNATIONAL**. Lze vyrábět rustikální bulky, rohlíky, bagety, pšeničné chleby a další speciální pečivo. Modulární konstrukce linky **PANE INTERNATIONAL** umožňuje přizpůsobit linku změnám na trhu. Linka **PANE INTERNATIONAL** je optimálně navržena pro zpracování těst s vysokým obsahem lepku a dlouhým předkynutím.



MODULY

RELAXAČNÍ MODUL

Integrovaný modul pro šetrné formování pásu těsta. Vhodné pro vysoce hydratovaná těsta.

VYKULOVACÍ STANICE

Rychlost otáček při vyvalování lze přizpůsobit těstu a zajistit tak šetrné zpracování pro vysokou kvalitu výrobku. Díky dlouhé dráze vyvalování jsou klonky těsta vždy dokonale kulaté.

OVLÁDÁNÍ WP KEMPER INUS

Intuitivní a bezpečné zadávání parametrů a automatický přenos výpočtů a nastavení. Lze integrovat vzdálený přístup KEMPER KEY.

SADA VÁLCŮ VE TVARU S

Sada válců s patentovaným uspořádáním ve tvaru písmene S zpracovává těsto menším tlakem. Pás těsta je nepřetržitě monitorován třemi infračervenými senzory, které v případě potřeby přebírají řízení nože. Díky vertikálnímu pohybu těsta lze rovnoměrně zpracovávat i velmi hydratovaná těsta.

ROZDĚLOVACÍ DOPRAVNÍK

Klonky těsta jsou přepraveny do následujícího modulu na přesnou pozici díky rozdělovacímu dopravníku.

ACCURATOR 2.0

Během nepřetržitého provozu citlivá váhová technologie nepřetržitě zaznamenává hmotnost pásu těsta, který je následně rozkrájen podle nastavené hmotnosti.

PANE

Výrobky	Výkon	Rozsah hmotnosti
<ul style="list-style-type: none">■ Bagety■ Ciabaty■ Dalamánky■ Šneci■ Hamburgerové bulky■ Čtvercové bulky■ Kosočtvercové bulky■ Ražené pečivo■ Nařezávané pečivo	<ul style="list-style-type: none">■ 1 - 6 řad■ Čtverce: až 12,000 ks/hod■ Kuličky: až 8,400 ks/hod■ Až 960 kg těsta/hod■ Výtěžnost těsta až 80%*	<ul style="list-style-type: none">■ Kuličky: 25 - 200 g■ Čtverce: 10 - 1 500 g

*v závislosti na receptuře a těstě

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry [mm]	Dělička PANE
Šířka	1 750 mm
Výška (včetně násypky)	2 550 mm
Délka (se standardním dopravníkem)	4 000 mm
Hmotnost	cca. 2 300 kg
Příkon	5 kW
Stlačený vzduch	6-8 bar



špičková technika do pekáren